laltra i vn piatto o altro vaso / & di so
pra gli metterai tanta de la detta sala
mora ch stiano ben coperte / & aquesto
modo le poterai saluare.

Salpam.

Ole esser per sua qualita frutta caua
rane prima for tutte le budelle ch
ha molta trippa / & quando la uoli ro
stir per cauarne le budelle gli farai
menor buco ch sia possibile.

Gozze.

Allo allessar per ch de sua natura / & qua
litate e / meglio alesso ch altrimete.

Scorfeno.

Vando e grande vole esser alesso / Et qn
do e piccolo vole esser fruto.

I occhiali sono meglio fretti o arrosti ch
non alessi.

I sorgo e bono frutto o arrosto como tepace

Morena.

Alla prima scorticar o pelar con lacqua
calda / & butta via la testa & vn pezu
de la coda & friola bene / & per suo sa
por dalli salsa verde ch senta daglio

Mazarella.

Oglono esser frute / & anco sonno bone
alesse con agrope & petrosillo.

Cefalo

Vesto peste per sua natura & qualita

vole esser

vole esser rostito / ma quando e / molto
grosso se deue coceř alesso / & il sapore
dellarosto & e lasalimora / & dello alesso
e il sapor bianco.

La passera.

Era bona alessata co vn poco di petrosillo
Et anco e bona frita mettendoli fuso
del fuco daranci.

Bessano.

Allo allessař i mexo vino o aceto & me
zo acqua & per suo sapor vole vn po
zo daglata fortissima certificandoti
ch ogni bestino e velissimo piu conue
niente a zappatori ch ad homini da ben

Pesce rane.

Lessalo simelemente como se dice in q
sto altro capitolo / Poi co aglata forte
mesco lacqua stramdo co vn pocha di mo
starda fortissima & friguai vn pocho
insieme con questi impiastri ma concia
lo bene quanto voli / nō sera mai bono
ch de sua natura e tristo.

Anguilla grossa vole esser arrosta foor
ticandola & nettandola prima molto
bene mettendola poi nel speto / & coce
dola molto ad asolo / ch sopra tutti li al
tri pesci vole esser ben cotta / Et per
staionarla meglio si taglia i pezi lar
ghi vna mano o pocho piu / Et lan
guilla piccola si uole friger i loio /